



2020 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Frcheur toscano certificato biologico

Descrizione del vino:

Il Rosso San Polo, certificato biologico, è un Sangiovese con una grande espressione di frutto e di frcheur toscano. La tenuta San Polo è situata su un altopiano idealmente ventilato e gode di una posizione unica non lontano da Montalcino. Il patrimonio viticolo è antico, mantenuto in modo impeccabile e la pratica della viticoltura a contatto con la natura è ineccepibile.

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante. Graziosi sentori di caramello e cioccolato al latte impreziosiscono il bouquet molto elegante con note di frutta rossa e un accenno di sottobosco. Il palato, molto fruttato, rivela aromi di prugne e fragole mature, con note di grafite e pan di zenzero, tannini vellutati e bella potenza; finale equilibrato e di carattere.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	San Polo-Allegrini
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0926820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.